

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKALLERUP SEASIDE RESORT A/S**

Adresse Nordre Klitvej 21

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 64432818

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-11-2022	
Dato 20-07-2020	
Dato 17-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolrapporten er ændret den 25. april 2023

Kontrolrapporten er ændret den 27. marts 2023

Kontrolbesøget sker på baggrund af mistanke om sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: Håndvaske- og toiletforhold, gode arbejdsgange for håndvask samt hygiejnisk brug af handsker, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, herunder opbevaring af arbejdsbeklædning adskilt fra privat tøj/genstande, gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv..

Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale.

Virksomheden oplyser, at der har/ikke været sygdom blandt køkkenpersonalet. Følgende er oplyst: Én enkelt tjener har været syg, og det er fødevarestyrelsens vurdering, at det ikke er sammenhæng mellem tjeners sygdom og sygdomsudbruddet.

Kontrolleret uden anmærkninger. Kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes kendskab til køkkenpersonale omkring sygdom, procedure ved sygdom, personlig hygiejne mv. gennem enkeltstående interviews af køkkenpersonale. Kontrolleret faciliteter og procedurer i forbindelse med buffetservering uden anmærkninger: Virksomhedens personale og kok oplyser, at varme retter sættes varm vandbad og

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKALLERUP SEASIDE RESORT A/S**

Adresse Nordre Klitvej 21

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 64432818

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

varmeplader og kolde retter sættes på bord med køleplade eller frostelementer, herunder placering af skåle og fade på buffetbord. Buffet udskiftes løbende med nye fade, tænger til selvbetjening er af tilstrækkelig længde og der er tallerken til tængerne. Virksomheden oplyser, at der er overvågning af buffet i serveringstidsrummet.

Klæde ved brød, procedurer for opfyldning mv.. I forbindelse med gennemgang af procedure for tilberedning/nedkøling, opbevaring og procedurer for af buffet er køkkenpersonalet blevet interviewet og kontrolleret adskillelse i produktionskøkken under tilberedning af fødevarer. Køkkenet er inddelt i produktionsafsnit, med kold/varm og rå fødevarer. Virksomheden oplyser, at alle retter både til Take Away, café og restaurant produceres i samme produktionskøkken. Ingen anmærkninger

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for langtidstegning/sous vide. Ingen anmærkninger

Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus, samt vejledt konkret om destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af overflader på lokaler, udstyr, inventar og emballage på fødevarer med desinfektionsmiddel, som er effektivt over for norovirus.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,
- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,
- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,
- at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet pårørende med symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,
- at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj,
- at man har pligt til at informere Fødevarestyrelsen ved sygdoms anmeldelser fra gæster.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på frost og køl, herunder temperaturkontrol.

Følgende er kontrolleret: Forrum til personaletoilet.

Følgende er konstateret: Der er ikke forrum til personaletoilet, idet man har fjernet døren mellem toilet og forrum. Der er placeret både uemballeret og emballeret viskestykker og rent arbejdsbeklædning ovenpå

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

21-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKALLERUP SEASIDE RESORT A/S**

Adresse Nordre Klitvej 21

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 64432818

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

skabene i det personaleomklædning, som nu fungerer som forrum til toilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at forrum, der bruges til omklædningsrum for de ansatte eller opbevaring af arbejdsbeklædning og viskestykker skal sikres, så opbevaring kan ske hygiejnisk forsvarligt, så risiko for forurening kan minimeres enten ved eksempelvis: At opbevare arbejdsbeklædning og viskestykker i lukkede kasser, poser eller lukkede skabe eller andet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, fryserum, overflader på køkken inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for sikker opvarmning for sous vide oksefilet på 58 rader C ved 4 timers holdetid. Derudover er der dokumenteret sikker opvarmning på 58 grader C for lammeculotte for 20-3-2023 og opvarmning af bær den 13-03-2023. kontrolleret dokumentation for opbevaring, nedkøling og opvarmning for fødevarer i tidsrummet 13. marts og 20 marts 2023. Der har ikke været afvigelse i produktionen i den før nævnte periode.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for sousvide/langtidsstegning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

21-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk